

(本院附屬單位適用)

附件乙 (請以 A4 尺寸，直式橫書，標楷體 12 級，上下、左右各留白 3 公分)

食品及畜產品安全檢測中心 115 年 1 月至 115 年 07 月份工作報告

一、工作概況(含支援教學研究與推廣服務情形)

(一) 委託案件

陸續完成生菌數、大腸桿菌、大腸桿菌群、金黃色葡萄球菌、沙門氏桿菌、單核球增多性李斯特菌、重金屬、抗菌試驗、8 大營養標示等檢測服務以及專案服務。

(二) 計畫執行與推廣服務

1. 持續執行農業部 115 年科技計畫「多重元素分析建立產地鑑別技術」，進行國內主要洋蔥產區樣品蒐集、產地資訊建檔及多重元素分析。
2. 持續強化清真食品與飲料中酒精殘留檢測能力，完成 HS-GC-MS/MS 酒精殘留檢測方法之方法確認、品質管制及相關技術文件建置，並推動實驗室認證作業。
3. 所建立之檢測平台可應用於食品、飲料及相關加工產品之酒精殘留分析，提升實驗室對產業之技術服務量能，並作為清真食品品質管理、產品驗證及風險評估之技術支援。

二、最近半年來重要措施及成果

(一) 完成檢測項目認證申請及現場評鑑

完成酒精殘留檢測項目 ISO/IEC 17025 認證申請，並已完成現場評鑑，目前依評鑑意見辦理相關修正與改善作業。

(二) 完善酒精殘留檢測技術

完成 HS-GC-MS/MS 酒精殘留檢測方法確認及品質管制機制建置，提升檢測結果之穩定性與可靠性。

(三) 推動能力試驗及人員能力提升

持續參與酒精相關能力試驗，並辦理儀器操作、檢測方法及品質管制等教育訓練，強化實驗室檢測能力。

三、今後發展方向與展望

未來將持續深化酒精殘留檢測技術，朝以下方向發展：

1. 持續完善酒精殘留檢測品質管理，完成認證後續相關作業，並逐步拓展清真食品與飲料之檢測服務量能。
2. 推動研究成果與檢測服務之整合，強化產官學合作及技術推廣，提升實驗

室在食品安全與農產品產地鑑別領域之應用能量。

四、其他

於 2026 年 7 月美國食品科技 (Institute of Food Technologists) 年會發表壁報論文:
Multi-Elemental Fingerprinting Combined with Machine Learning for Robust
Geographical Origin Discrimination of Onions (*Allium Cepa* L.)